

Durante casi medio siglo, Bodegas Montebuena ha puesto sus amplios conocimientos y experiencia al servicio de la elaboración de vinos de calidad. Actualmente Montebuena continúa con su tradición gracias a los que se consideran unos de los mejores viñedos de la Rioja Alavesa. Situados al sureste de la localidad de Labastida y con una extensión de más de 160 hectáreas, el tamaño y la calidad de los viñedos Montebuena permiten al viticultor ejercer un control completo sobre la producción, desde las viñas hasta la botella.

Pero lo que verdaderamente distingue a Montebuena es su privilegiada ubicación, donde el río Ebro se acerca a la Sierra de Cantabria, creando una mezcla de los climas mediterráneo y continental que impide un exceso de lluvia y de frío extremo. Además, el suelo poco profundo y calcáreo limita la producción de la cosecha y el tamaño de la uva, al tiempo que aumenta el volumen de la piel, con lo que se consigue un color más intenso y una mayor concentración de sabor.

### VENDIMIA

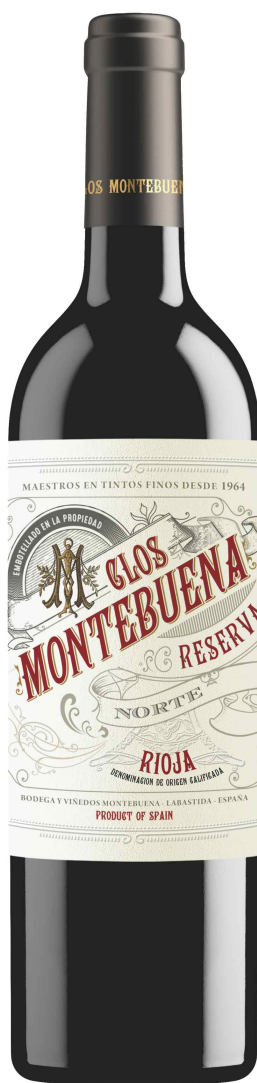
Esta fue la cosecha más temprana en la historia de Rioja Alavesa. La calidad y cantidad fueron excelentes debido a una climatología favorable durante todo el ciclo vegetativo sin ninguna enfermedad. La cosecha se concentró en 4 semanas. Los vinos tienen frescura y elegancia especiales.

### VINIFICACIÓN

La uva se despallila y estruja antes de someterse a una maceración en frío a 6 °C durante 36 horas. Posteriormente, el mosto y los hollejos pasan a depósitos de acero inoxidable y fermentan a una temperatura constante de 25 °C. Tras la fermentación, la fermentación maloláctica comienza de forma natural al cabo de un mes.

### ENVEJECIMIENTO

El vino se cría durante 18 meses en barricas de roble americano y francés de entre 1 y 3 años y con un tostado medio. El vino se trasiega cada 6 meses. Tras el trasiego final, el vino se clarifica ligeramente, se decanta y se embotella directamente, sin ningún tipo de filtración.



### NOTAS DE CATA

**Color:** Precioso color rojo violeta.

**Nariz:** Complejo, con buena intensidad. Sobre un fondo de fruta madura, muestra notas de cacao, frutos silvestres (picotas), y licor, así como un toque ahumado. Al pasar por copa comienzan a surgir notas minerales y balsámicas.

**Boca:** Primera impresión llena de sabor, con una base de frutos silvestres maduros, similar a una mezcla de mermelada y ciruelas. Sensación ligera, aterciopelada, con un final de regaliz.

**Maridaje:** Marida bien con carne de ave y carne roja, también de cordero, así como con guisos y gran variedad de quesos.

### DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	30-50 años
Viñedos	Selección especial de viñedos de la zona norte del pueblo de Labastida.
Temperatura Fermentado	25°C
Período de Fermentación y Maceración	16 Días
Composición Barrica	70% Francés 30% Americano
Edad Barrica	1-3 Años
Tiempo en Barrica	18 Meses
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	4,77 g/L
pH	3.72
Libre de SO2 (MG/L)	28 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,23 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	César Castro.